

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kekurangan energi protein (KEP) merupakan salah satu masalah gizi utama yang banyak dijumpai pada balita di Indonesia. Kekurangan energi protein (KEP) adalah kondisi kurang gizi yang disebabkan oleh rendahnya konsumsi energi dan protein dalam makanan sehari-hari (Supriasa, 2002). Berdasarkan hasil SUSENAS tahun 2002, prevalensi KEP di Indonesia mencapai 27,3% (Depkes, 2003).

Penyebab dari KEP ini adalah kurangnya konsumsi sumber protein yang berasal dari protein hewani dan nabati. Salah satu sumber protein hewani adalah daging sapi. Protein hewani mengandung protein cukup tinggi dan asam amino esensial yang lengkap, sehingga menjadi bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Rendahnya sumber protein hewani disebabkan oleh mahalnya harga daging yang tidak terjangkau oleh sebagian masyarakat (Winarno, 1993). Sedangkan, sumber protein nabati salah satunya adalah tempe yang merupakan produk olahan kedelai yang terbentuk dengan bantuan jamur *Rhizopus sp* melalui proses fermentasi (Astawan, 2004).

Protein tempe dibandingkan dengan daging sapi dalam setiap 100 gram tempe mengandung 18,3 gram, sedangkan kadar protein daging sapi sebesar 18,8 gram. Kadar kalsium dan karbohidrat dalam setiap 100 gram tempe terkandung 129 mg kalsium dan 12,7 gram karbohidrat, sedangkan

setiap 100 gram daging sapi terkandung 11 mg kalsium dan tidak terkandung karbohidrat (terdapat glikogen) (DKBM, 2005).

Tempe dapat menjadi pengganti daging sapi karena harga tempe lebih terjangkau oleh masyarakat dibandingkan dengan harga daging sapi (Kuntaraf, 1999). Tempe berpotensi melawan radikal bebas sehingga dapat mencegah berbagai penyakit, menghambat proses penuaan, dan mencegah terjadinya penyakit degeneratif, yaitu arteriosklerosis, jantung koroner, diabetes mellitus dan kanker (Astawan, 2004). Tempe pada umumnya mempunyai keterbatasan dalam hal waktu, yaitu tempe hanya tahan selama 2 hari. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan tempe adalah dengan mengolahnya menjadi tepung tempe. Manfaat pembuatan tepung ini adalah mudah dicampur dengan tepung lain, untuk meningkatkan nilai gizinya, mudah disimpan dan diolah menjadi makanan yang cepat dihidangkan (Tsaqqofa, 2010).

Tempe dapat dijadikan sebagai pensubstitusi daging sapi karena kandungan asam amino tempe setara dengan asam amino pada daging sapi. Dengan alasan itu, maka tempe dapat dijadikan sebagai bahan pensubstitusi daging sapi dalam bentuk olahan seperti bakso daging sapi (Babu, 2009). Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, bahan perekat, bumbu dan es batu/ air es (Wibowo, 2009).

Pembuatan bakso dengan mensubstitusi daging sapi dengan tepung tempe merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menurunkan kolesterol bagi tubuh serta menurunkan biaya produksi dari

pengolahan bakso. Disamping pengolahan lebih sederhana, bakso memiliki kadar protein yang tinggi dibandingkan daging kornet dan daging sapi (Astawan, 2008).

Penelitian tentang penggunaan tepung tempe dalam pembuatan bakso perlu dilakukan dengan mengevaluasi komposisi proksimat agar diperoleh informasi nilai gizi tentang produk yang diperbaharui tersebut. Untuk pengujian sensorik diperlukan persepsi panelis sebagai alat yang bertujuan menilai sifat atau mutu terhadap formula tersebut dan menghasilkan produk yang lebih disukai.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka dalam penelitian ini akan dilihat pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.

B. Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka rumusan masalah yang dikemukakan adalah “bagaimana pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso? ”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur komposisi proksimat bakso yang dibuat menggunakan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi.
- b. Mengukur daya terima bakso yang dibuat menggunakan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi.
- c. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat bakso.
- d. Menganalisis pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap daya terima bakso.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti Lain

Hasil penelitian dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso. Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

2. Bagi Masyarakat dan Produsen Bakso

Hasil penelitian dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat dalam pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan pensubstitusi daging sapi terhadap komposisi proksimat dan daya terima bakso.